

12月までOK！「シャインマスカット」の低温貯蔵技術の開発

【研究のポイント】

ブドウ「シャインマスカット」は食味の良さと、皮ごと食べられる簡便性から全国的に注目されています。

果粒の貯蔵性が高いこともこの品種の特徴ですが、貯蔵すると軸枯れが早いため、外観が大きく劣り商品性がなくなってしまいます。

また、軸枯れを防ぐために加湿すると、反対に果粒に障害が発生してしまいます。

年末の需要期に「シャインマスカット」を求める小売り関係者の要望も高いことから、この時期に外観も優れた品質の高い「シャインマスカット」を出荷するための貯蔵技術を開発しました。



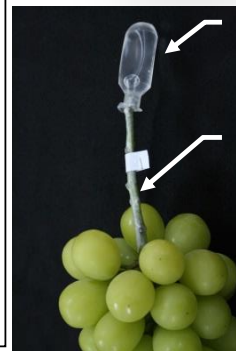
軸枯れ

【研究の成果】

貯蔵方法

- ①主軸を果房上部10cm位の位置で切除。
- ②主軸部分にパラフインテープを伸ばしながら巻く。
- ③主軸の先端を鋭角に切りそろえる。
- ④水を入れた給水ホルダー(14cc)を主軸部分に取り付ける。
- ⑤クッションを敷いた発泡スチロールケースに丁寧に並べる。
- ⑥5℃に設定した冷蔵庫内で貯蔵する。

※貯蔵する果房は、果粒肥大良好で収穫初期に収穫したものをを用いること。



給水ホルダー

パラフインテープ

果梗まで新鮮な緑色！

貯蔵前



貯蔵後



3ヶ月経過

底部にフルーツネットを敷いた約20ℓの発泡スチロールケースに5房入れ、5℃に設定した通風式冷蔵庫内で貯蔵開始(2013.9.9)。

貯蔵障害の発生はほとんど認められず、軸枯れも同時に抑制することができた。果梗部も新鮮な状態に(2013.12.12)。

【生産者の声】



JAおおいた安心院事業部  
園芸課長 後藤勝則さん

この技術の導入により、贈答シーズンの年末に「シャインマスカット」が販売できるようになります。これまで、年末にブドウを販売することはできなかったのですが、販売期間を延長することで、より多くの皆さんに県産「シャインマスカット」を選んで頂けるようになるのは大変うれしいことです。

【連絡先】

担当：農業研究部 果樹グループ ナシ・ブドウチーム  
TEL：0978-37-0149  
住所：宇佐市大字北宇佐65